

## *Panna Cotta*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina
- **50 g** šećera u prahu
- **1** aroma vanile

#### **Preliv:**

- **400 g** voca
- **150 g** šećera
- **1,5 dl** vode

### **Priprema**

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Slatku pavlaku, šećer i aromu vanile zagrejati, pa dodati nabubren želatin i mešati dok se ne istopi. Po izboru sipati u kalupe za puding, pa kasnije prevrnuti ili direktno u cinije za serviranje. Najbolje je ostaviti da prenoci. Voce (jagode, maline, višnje, mix šumskog voca...) pomešati sa vodom i šećerom i staviti na laganu vatru. Mešati dok ne provri. Malo prohladiti, pa po izboru ispasirati ili ostaviti tako. Preliti preko deserta.

### **Savet**